36e Année. — Tome LXX. N° 1806 Paris, 7 Février 1929

REVUE DE VITICULTURE

LES COOPERATIVES VINICOLES DANS LES REGIONS A APPELLATION D'ORIGINE

Quand on parle de Caves coopératives de vinification, presque toujours s'impose à l'esprit la vision des puissantes usines à vin du Midi de la France : Marsillargues, Lansargues, et tant d'autres, vinifiant plusieurs dizaines de milliers d'hectos de vins chaque année. D'aucuns demeurent persuadés que ces organisations n'ont de chance de prospérer que dans les régions à vins communs, dans ces immenses plaines méridionales où la vigne donne un produit coté d'après sa teneur en alcool.

Certes, dans les vignobles où la qualité du vin varie suivant la situation de chaque parcelle, la création des Coopératives se heurte à de sérieuses difficultés. Par instinct, plutôt que par raisonnement, le vigneron répugne à mélanger *ses* raisins avec ceux du voisin, de crainte de voir *son* produit estimé au-dessous de sa valeur réelle... ou supposée.

Il ne faudrait pas croire cependant que les caves coopératives n'existent et ne prospèrent que dans le Midi de la France. La formule coopérative tend actuellement à s'insinuer dans tous les milieux viticoles, partout où le problème de la main-d'œuvre se pose d'une manière angoissante.

La Bourgogne est, à ce point de vue, à l'avant-garde du mouvement.

Les Coopératives de vins fins

Les premières Coopératives bourguignonnes ont été créées il y a plus de vingt-ans déjà. Et, fait à signaler, ce ne sont pas les régions à vins communs qui les ont vu naître, mais bien les vignobles de crus, l'incomparable « Côte-d'Or » aux pinots étagés de Santenay à Dijon.

Elles ont été fondées à une époque où le viticulteur éprouvait de sérieuses difficultés pour vendre ses produits à un prix rémunérateur. Leur organisation fut relativement facile, car bien des vignerons de la Côte avaient l'habitude de vendre leurs raisins de crus à des marchands de vins, lesquels procédaient à la vinification en groupant les vendanges d'un même lieu. La coopérative s'est donc tout simplement substituée à ces « vinificateurs ». Elle a réuni la vendange de pinot de ses adhérents, l'a payée d'après les cours établis.

La vinification de ces grands vins réclamait des précautions spéciales, le res-

pect de certaines traditions locales relatives à la nature et à la contenance des récipients vinaires. Aussi s'est-on contenté de réunir dans un même local, un grand cuvage, les cuves et pressoirs des adhérents. Donc, pas d'énormes cuves en ciment, de pressoirs ultra-perfectionnés, mais uniquement du matériel consacré par l'usage, complété cependant par divers appareils, pompes par exemple, facilitant les diverses opérations.

C'est de la coopération à bon marché, sans intervention d'architecte, ne nécessitant que de modestes capitaux.

Simples aussi sont les opérations. Dès son arrivée à la cave, la vendange est estimée à la fois en quantité d'après son poids et en qualité d'après sa provenance. Pour cela, on a tenu compte des délimitations de la Côte : premières cuvées, secondes cuvées, etc... Un barème soigneusement établi donne une plus-value ou une moins-value à la vendange, suivant la zone dont elle provient. La délimitation se trouvait grandement facilitée par la disposition même du terrain, rebord de plateau tapissé de vigne ou plaine au bas des pentes. C'est ici l'altitude qui définit la qualité.

Certes, l'établissement de ce barême n'a pas été sans discussions, mais les anciens prix de vente des raisins constituaient une base sérieuse d'évaluation. L'esprit coopératif aidant, chacun a accepté la décision prise par la majorité et s'est soumis à la règle commune, et cela d'autant plus facilement que la plupart des coopérateurs possèdent des parcelles dans chacune des zones.

A titre d'exemple, voici un extrait du règlement intérieur de la Société Coopérative des Propriétaires Vignerons de Gevrey-Chambertin, créée en 1912.

« Une commission de 7 membres, nommée par l'Assemblée générale, sera chargée de faire une visite aux vignes la veille des vendanges. Elle fixera, de concert avec le Conseil d'administration, le prix approximatif suivant l'état de la récolte : ce prix sera établi *d'après les cours du pays et des pays voisins* et servira de base pour le premier acompte à distribuer aux coopérateurs. Ce premier acompte ne pourra être supérieur à la moitié de l'estimation totale et sera versé aussitôt les vins en caves *ou les raisins vendus*. Le solde sera fait lorsque tous les comptes seront arrêtés et la marchandise vendue et payée. »

Les caves coopératives de la Côte-d'Or ont éprouvé de sérieuses difficultés pendant la période qui a précédé la mise en application de la loi sur les appellations d'origine. Elles n'en sont pas moins maintenant en pleine prospérité. Dans de nombreuses communes de la Côte fonctionne une cave (quelquefois deux par commune), modestement installée, vinifiant souvent, non seulement la vendange de pinot, mais toute la récolte des adhérents : Coopérative de *Pommard*, Coopérative des Vignerons de *Nuits*, Cave Coopérative Union à *Nuits*, Cave des Vignerons à *Vosne-Romanée*, Cave des Vignerons à *Morey*, Cave Coopérative de *Gevrey-Chambertin*, Cave Coopérative de *Brochon*, etc...

Les Caves Coopératives mâconnaises

Malgré la proximité de la Côte-d'Or, ce ne sont pas les coopératives à vins fins précédemment décrites qui ont directement inspiré les créateurs des pre-

mières caves mâconnaises, mais bien plutôt celles du Midi de la France, du Var particulièrement.

L'idée de fonder de pareilles organisations est certainement très ancienne. En 1923, une vingtaine de viticulteurs beaujolais, guidés par l'auteur de ces lignes, parcouraient le Midi de la France, visitaient les principales caves du département de l'Hérault. L'année suivante, ils étudiaient sur place le fonctionnement des petites caves de la Côte-d'Or. Tous revenaient enthousiastes, persuadés que seule la coopérative permettrait de résoudre le problème complexe de la vinification et de la vente dans les meilleures conditions.

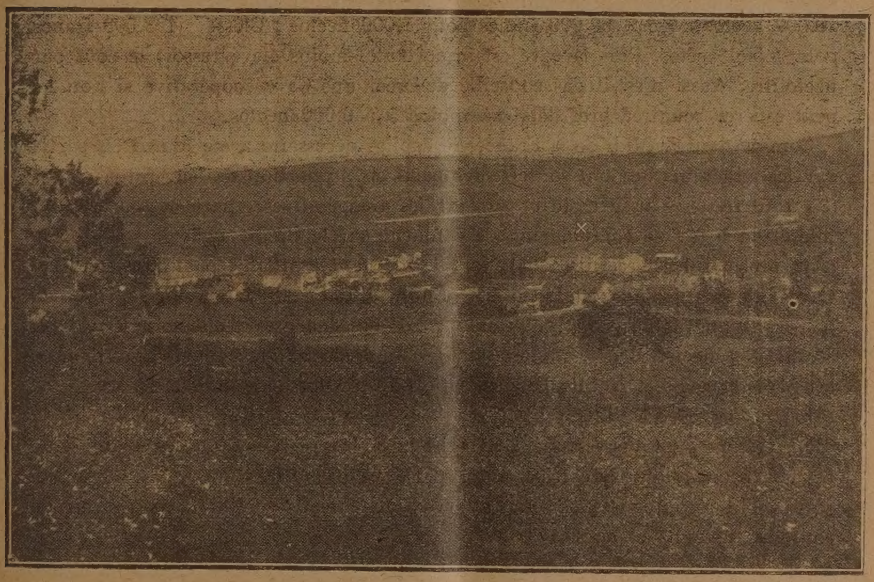

Fig. 1. — Le vignoble de Saint-Gengoux de Scissé et la Cave coopérative ×

En Mâconnais, l'idée germait aussi, dans un milieu viticole où « *excédés des aléas de la culture de la vigne, les jeunes gens partaient à la ville, laissant les coteaux incultes, au fur et à mesure que les vignerons s'éteignaient. En* 1925, écrit M. Boulay, fondateur de la Cave coopérative de Saint-Gengoux-de-Scissé, *las de cette situation qui ne pouvait durer dans notre commune, un groupe de vignerons résolus voulut tenter l'expérience du Midi. Une excursion est organisée dans le Var, des plans de caves, des modèles de statuts et de règlement intérieur sont rapportés, ainsi que la certitude de faire œuvre utile.* 1926 *voyait fonctionner la Cave de Saint-Gengoux-de-Scissé. L'année suivante, c'était le tour d'Azé, Clessé, Igé, Lugny* ».

Le mouvement ne s'est pas arrêté. En 1928 se créaient les Coopératives de *Bissey-sous-Cruchaud, Chaintré, Chardonnay, Prissé, Varennes et Viré,* portant à onze le nombre des Caves ayant fonctionné pour les vendanges de 1928. D'autres sont en voie de création.

A son tour, le Beaujolais, cet autre fleuron de la couronne bourguignonne, est passé à la réalisation. Des caves sont créées ou en bonne voie d'installation Romanèche, Quincié, Villié-Morgon, Bois-d'Oingt, etc...

Toutes comportent une construction spécialement édifiée (sauf à Clessé où on a utilisé un ancien bâtiment), avec bascule à pesée automatique, foulopompe, cuves en ciment armé, pressoirs de divers modèles, cuves à marcs.

Certes, l'édification d'une cave, l'installation d'un matériel perfectionné entraînent à des dépenses très élevées : 80 à 100 francs par hectolitre à vinifier. Ainsi, Saint-Gengoux-de-Scissé a coûté environ 960.000 francs pour 11.000 hectos ; Azé : 825.000 francs pour 10.400 hectos ; Lugny : 866.000 francs pour 10.000 hectos ; Igé : 750.000 francs pour 8.000 hectos ; Clessé : 493.000 francs pour 4.500 hectos. Plus la cave est importante, moins élevé ressort le coût par hectolitre. Aussi n'est-il pas conseillé de créer une Cave coopérative si l'on ne peut espérer réunir à bref délai au moins 5 à 6.000 hectos.

Comme dans le Midi de la France, le capital nécessaire a été fourni en partie par les adhérents qui ont souscrit des parts en proportion de leur futur apport (25 à 40 francs par hectolitre, suivant les Coopératives), parts rapportant un intérêt de 5 %. Le complément a été fourni par le Crédit agricole sous forme d'un prêt à intérêt réduit (3 %), dont le montant a atteint, pour les premières Caves, deux fois le capital souscrit. Enfin, l'Etat est intervenu encore en octroyant une subvention importante : 1/8 des dépenses réellement faites. Un architecte, spécialement rémunéré sur les fonds de l'Etat, a établi gratuitement les plans et devis et facilité la constitution du dossier de demande de prêt et de subvention, grâce à l'intervention des Services du Génie Rural.

Si, comme nous le verrons tout à l'heure, la création d'une cave implique beaucoup de volonté créatrice de la part des organisateurs, on voit que ces efforts sont récompensés par une intervention efficace de l'Etat, sous forme de conseils, de prêts et de subventions.

Les résultats obtenus en Mâconnais

Mais les facilités accordées pour la création et la construction n'ont pas été en Mâconnais les seules raisons du développement considérable des coopératives. La *pleine réussite* de l'œuvre de M. Boulay à Saint-Gengoux-de-Scissé, des promoteurs des Caves fondées ensuite dans les communes voisines, ont véritablement enthousiasmé la plupart des viticulteurs de la région. Le défilé incessant des visiteurs dans les caves en fonctionnement, à l'époque des vendanges surtout, en est la meilleure preuve. *Saint-Gengoux-de-Scissé, Azé, Clessé, Igé, Lugny, Bissey-sous-Cruchaud, Chaintré, Chardonnay, Prissé, Varennes, Viré...* sont actuellement de véritables lieux de pèlerinage où se rencontrent non seulement les viticulteurs du voisinage, mais aussi des représentants de la plupart des régions viticoles de France.

Le vigneron coopérateur est *débarrassé* du souci de la vinification. Voilà bien l'avantage principal, particulièrement apprécié actuellement, étant donné la crise de main-d'œuvre. Il est débarrassé à l'époque héroïque des vendanges,

alors qu'il faudrait être à la fois au four et au moulin, à la vigne et au cuvage. De la vigne, les chars vont à la Cave coopérative, ils reviennent vides de leur contenu, conduits par un vigneron heureux puisqu'il connaît le poids de sa récolte, en suppute déjà le prix de vente, évoque le temps où, à cette heure, il fallait préparer cuves et pressoirs, chercher du personnel, reprendre la chaîne de peine et de misère.

Dans les communes où fonctionne une Coopérative, une huitaine d'hommes seulement sont occupés à la vinification. Tous les autres restent disponibles pour

Fig. 2. — A Azé. Pesée de la vendange et déversement dans la trémie de la foulo-pompe.

le ramassage et le transport de la vendange. Enfin, comme la cave fonctionne tous les jours, le vigneron peut amener la quantité qu'il veut, quand il veut, suivant ses possibilités de ramassage. Plus besoin de rassembler, avec quelle difficulté, une troupe importante en rapport avec le nombre de cuves à remplir obligatoirement dans la journée.

Cette *quiétude*, tous les coopérateurs l'éprouvent et l'apprécient, plus peut-être encore que les avantages d'ordre financier. Dans les communes où fonctionne une cave, les vignerons vendangent presque exclusivement « entre eux », et ne font qu'un appel réduit à la main-d'œuvre étrangère. « Nous sommes tranquilles, *débarrassés* », tel est bien le cri unanime des coopérateurs. Avouons que, par les temps qui courent, c'est une satisfaction appréciable.

Certes, la création des Caves s'est traduite par une meilleure vinification, une vente plus facile des vins et des sous-produits, grâce surtout à une organisation dont nous parlerons tout à l'heure. Mais il n'est pas exagéré de dire que

le principal facteur de propagation de l'idée coopérative en Mâconnais a été et est encore le manque de main-d'œuvre.

La crise est loin d'être conjurée ; elle sévit partout. C'est dire que la création de Caves coopératives dans toutes les régions viticoles, à très peu d'exceptions près, peut être considérée non seulement comme une éventualité probable, mais comme fatale, inéluctable.

A. Dufoux,
Ingénieur agronome,
Directeur des Services agricoles
de Saône-et-Loire.

(*A suivre.*)

L'APPELLATION « VIN DU RHIN » ET LES VINS D'ALSACE

Est-il légitime de donner à des vins d'Alsace les appellations « Vin du Rhin d'Alsace » et « Vin du Rhin français » ? Ou bien, l'appellation « Vin du Rhin », avec ou sans qualificatif, doit-elle être exclusivement réservée à des vins allemands ?

Telle est la question sur laquelle se penchent actuellement les diplomates, car l'Allemagne a protesté contre l'usage que les Alsaciens font de l'appellation « vin du Rhin », qui, selon elle, lui appartiendrait exclusivement. Et d'invoquer le traité de Versailles, dont l'article 275 fait obligation à l'Allemagne, *à charge de réciprocité*, de se conformer aux réglementations adoptées dans un pays allié ou associé (la France, par exemple), et déterminant le droit à une appellation régionale « *pour les vins ou spiritueux produits dans le pays auquel appartient la région* ». « Si, disent les Allemands, nous respectons, en vertu de ce texte, les appellations « Cognac » et « Champagne », nous sommes fondés à demander à la France le même respect pour l'appellation « *Vin du Rhin* ». Que vaut cette argumentation, en droit et en fait, c'est ce qu'on se propose d'examiner ici.

Constatons tout d'abord qu'en droit, il n'est pas possible d'attribuer une portée comparable aux appellations « Cognac » et « Champagne », d'une part, et « Vin du Rhin », d'autre part. En effet, Cognac et Champagne sont respectivement le nom d'une ville et celui d'une province de France. Il ne peut être de Cognac ou de Champagne que de France. Donner ces noms à des produits étrangers, c'est usurper des appellations qui, géographiquement, nous appartiennent en propre, c'est, nécessairement, tromper l'acheteur sur l'origine du produit vendu. Ajouter à ces noms le nom d'un pays étranger, c'est leur donner un sens générique, contrairement aux stipulations de l'Arrangement de Madrid et du Traité de Versailles. S'il pouvait y avoir du « Cognac allemand », c'est que le mot Cognac n'aurait aucune signification d'origine ; on pourrait faire du Cognac n'importe où. Nous savons qu'il n'en est pas ainsi. Une expression telle que « Cognac allemand » contient donc une contradiction dans les termes.

Il ne saurait échapper à personne qu'il en va tout autrement lorsque l'appellation est formée avec le nom d'un fleuve international, le Rhin, et qu'on s'en sert pour désigner des vins récoltés sur les coteaux qui bordent la vallée de ce fleuve. Géographiquement, le nom du Rhin ne peut être revendiqué par l'Allemagne comme lui appartenant exclusivement. Et les Alsaciens peuvent, à bon droit, soutenir qu'à cet égard, leurs vins ont tout aussi bien droit à l'appellation « Vin du Rhin » que les vins du Palatinat et de la Hesse Rhénane, auxquels on l'accorde en Allemagne (1). Il résulte de ce qui précède qu'alors même que l'appellation « Vin du Rhin » n'aurait jamais été employée commercialement, jusqu'ici, que pour désigner les vins produits dans la région du Rheingau, l'appellation « Vin du Rhin d'Alsace » ou « Vin du Rhin français » pourrait, cependant, être légitimement employée : d'une part, il n'y aurait pas usurpation du nom d'une localité ou d'une région appartenant à un autre pays ; d'autre part, on n'attribuerait pas, ce faisant, un sens générique à l'appellation « Vin du Rhin », qui ne peut et ne doit pouvoir désigner que des vins récoltés dans la vallée du Rhin.

En fait, la question se présente d'une façon plus favorable encore pour la thèse alsacienne.

Si l'on consulte les auteurs anciens, on constate, en effet, que Jullien, en son ouvrage devenu classique sur la « Topographie de tous les vignobles français et étrangers » (2), parle des vins d'Alsace dans les termes suivants :

« Les raisins rouges ne prospèrent pas aussi bien que les blancs et le peu de vins qu'ils fournissent... est consommé dans le pays. *Les vins blancs, au contraire, sont fort estimés ; ils occupent le second rang parmi les vins dits « du Rhin »*.

D'autre part, les viticulteurs alsaciens rappellent qu'à partir de 1870, les Allemands s'efforcèrent d'obtenir de l'Alsace une production donnant de gros rendements, afin de lui acheter des vins utilisés comme vins de coupages et de réserver la production des vins fins à la région du Rheingau. Mais on retrouve des étiquettes de vins d'Alsace antérieures à 1870, qui portent l'appellation « Vin du Rhin ». Des papiers de commerce, des étiquettes et des bouteilles datant des années qui précèdent et suivent 1860 portent l'appellation « Vin du Rhin-Rive gauche ». Pendant l'occupation allemande l'appellation « Vin du Rhin » disparut pour le motif indiqué plus haut. Depuis la dernière guerre, les Alsaciens reconstituent leur vignoble en plants fins et reprennent l'appellation qu'ils utilisaient jadis et dont ils avaient dû, par force majeure, interrompre l'emploi.

Il y a lieu d'ajouter que les Allemands n'ont jamais cessé, depuis des temps très anciens, de faire le commerce des vins d'Alsace en les vendant sous le nom de « vins du Rhin ». Aujourd'hui encore, *la législation allemande per-*

(1) Cf.: Das Weinblatt. Berlin, 5 juin 1927. Ce journal reconnaît que les Alsaciens n'ont pas tout à fait tort de réclamer pour leurs vins les mêmes droits que les vignerons du Palatinat et de la Hesse. Mais, ajoute-t-il, le « vin du Rhin » est spécifiquement un vin allemand. Nous allons voir ce qu'il faut penser de cette question.

(2) Paris, 1866, Librairie de la Maison Rustique.

met de vendre sous le nom de « Vin du Rhin » des vins contenant 49 % de vins étrangers à la région rhénane, qu'ils viennent d'une autre région d'Allemagne ou d'ailleurs ! Enfin, les vins du Grand-Duché de Bade ont été et sont encore, paraît-il, vendus en Allemagne, en coupages ou non, avec l'appellation « vin du Rhin ».

Ajoutons qu'il est loin de l'esprit des viticulteurs alsaciens de faire à quiconque une concurrence déloyale. Mais ils prétendent vendre sous un nom que ne permettent de leur contester ni la géographie, ni les traités, ni les usages, les vins qu'ils produisent dans les régions rhénanes françaises constituant les départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.

Nous avons dit qu'au lendemain de la guerre, les viticulteurs alsaciens se sont mis avec ardeur à la reconstitution de leur vignoble en cépages fins. On peut affirmer qu'à l'heure actuelle, près de la moitié de la superficie de ce vignoble est complantée avec ces cépages, qui, en 1914, n'en occupaient pas plus du dixième.

L'énergie et l'intelligence des vignerons d'Alsace et du commerce alsacien, ouvrent à cette production de qualité, qui ressuscite et se développe avec éclat, les plus belles perspectives d'avenir. Les connaisseurs, qui les prisent déjà si haut, viendront de plus en plus nombreux aux vins d'Alsace. Les viticulteurs alsaciens, se conformant aux conseils judicieux et éclairés que leur donne M. Rieder, inspecteur divisionnaire du service de la Répression des Fraudes, veillent à la défense de leurs appellations d'origine ; celles-ci ne couvriront que des produits qui en seront dignes. Ainsi marchent de pair le développement de la technique viticole et vinicole, l'organisation commerciale et celle de la lutte contre la concurrence déloyale. Les « vins du Rhin d'Alsace » feront honneur aux deux grands noms du Rhin et de l'Alsace !

JEAN DECAUX.

MECANISME DES EFFETS DE L'INCLINAISON DES TIGES DE LA VIGNE

MM Yasusi OINOUE et Sintaro TANARE nous ont fait parvenir leur récent mémoire, illustré de graphiques, figures et tableaux, sur ce sujet encore mal connu. Nous reproduisons ici les conclusions, résumées en français, de leur intéressant travail, qui confirment certains faits connus des viticulteurs européens ou qui attirent l'attention sur des phénomènes moins bien observés jusqu'à ce jour. — (*N. D. L. R.*)

Après plusieurs années d'observations et d'expériences, nous sommes arrivés aux conclusions suivantes :

1° L'époque du débourrement est déterminée d'une part, par la valeur du rapport de Kraus et Kraybill entre deux limites définies. Cette époque

est hâtive lorsque cette valeur est petite, tardive lorsque la valeur est grande. L'eau monte plus vite dans les tissus et dans les vaisseaux que les matières qu'elle a dissoutes (théorie de Leclerc du Sablon) et les matières hydrocarbonées sont presque toujours plus concentrées dans les racines que dans les tiges ; c'est l'inverse que l'on constate pour l'azote (d'après Leclerc du Sablon et O. R. Butler).

2° L'époque du débourrement est d'autre part déterminée par le degré de turgescence des cellules des yeux et des cellules environnantes. Le débourrement est hâtif lorsque la turgescence est grande, tardif lorsqu'elle est petite.

3° Les cellules des parties supérieures du sarment sont en général moins mûres et plus élastiques que celles des parties inférieures.

4° Les yeux qui s'épanouissent en premier lieu absorbent une partie de l'eau et des matières nutritives que les yeux tardifs (c'est-à-dire les yeux de la base de la tige) auraient pu recevoir.

5° L'intensité de la polarité de la tige s'accroît lorsque la quantité relative des hydrates de carbone contenus diminue.

6° Tout de suite après le commencement du gonflement, le volume d'un œil augmente simplement par la turgescence :

Donc $v = v_0 (l + \Delta_1 t + \Delta_2 + \ldots\ldots) \Delta_1, \Delta_2$ sont constants et ils deviennent immédiatement petits. t est le temps.

7° Dès que la feuillaison commence.

$$\frac{dV}{dT} = c^2 \overline{v}^{\frac{2}{3}}$$

donc

$$V = \left(\overline{v}^{\frac{1}{3}} + c_1^2 T\right).$$

Ici $\overline{v}$ est le volume d'un œil avant la feuillaison.

8° La distribution des forces végétatives des bourgeons sur une tige peut ainsi être déterminée ; on en déduit que les bourgeons supérieurs sont hâtifs et deviennent plus puissants que les inférieurs.

9° D'après l'hypothèse que les auteurs ont proposée ci-dessus, il ne serait pas difficile d'expliquer le mécanisme des effets de l'inclinaison en considérant qu'ils sont dus aux causes suivantes .

1° Les obstructions mécaniques à la circulation de la sève.

2° La modification de répartition de l'eau (loi de Zaepfel) causée par le changement de son orientation.

Donc $R = P + Z \cos \theta$

Ici P est la quantité d'eau donnée par la circulation.

Z est la quantité d'eau répartie par l'effet de Zaepfel.

θ est l'angle de l'orientation.

R est le résultat

Lorsqu'une tige est inclinée $R = \gamma P + Z \cos \theta$.

Ici γ est le coefficient de diminution causée par l'obstruction qui est toujours $O \leqq \gamma \leqq 1$.

Quant au changement de l'orientation

$$\gamma = 1.$$

10° Supposons maintenant que l'angle de l'orientation d'un sarment soit Φ et que l'angle moyen d'un bourgeon soit θ :

$$\frac{d\theta}{d\Phi} > 0 \quad \text{ou} \quad \Phi < \theta$$

(excepté chez les sarments dont Φ est plus grand que la valeur d'une certaine limite).

11° L'orientation des bourgeons est donc déterminée par

$$N - W$$

Ici N représente l'effet de géotropisme négatif, W représente l'effet de la pesanteur.

12° Sur un rameau, l'époque de maturité des raisins que porterait chaque bourgeon, dépend de la maturité du bourgeon lui-même.

Epoques de maturité et teneurs en sucre de rameaux différents nés sur tiges inclinées de Vitis Labrusca L, variété Concord
(moyennes prises sur 10 tiges de chaque catégorie).

Situation des rameaux fructifères sur la tige.	Maturité	Sucres %	Acides %
Tige N° 1 (150°)			
Partie supérieure	6 septembre	15,4	0,46
Au milieu	6 septembre	15,4	0,46
Partie inférieure	6 septembre	15,4	0,46
Partie supérieure	10 septembre	15,0	0,48
Tige N° 2 (90°)			
Au milieu	5 septembre	15,2	0,48
Partie inférieure	17 septembre	14,3	0,72

C'est pourquoi les époques de maturité des raisins des rameaux de maturation de même degré sont aussi égales.

Sur un rameau, la teneur en sucre est plus grande pour les raisins dans lesquels la teneur arrive en premier lieu à la limite maxima. Cette espèce de tige est toujours moyennement grosse et longue.

YASUSI OINOUE et SINTARO TANARE,
de l'Institut Oinoue (Japon).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Renseignements sur les importations de vins (M. D.). — Une production record! — Danemark. Appellation d'origine des vins (M. D.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Toujours mêmes perturbations atmosphériques ; du froid très vif, de la pluie et quelquefois du vent glacé. Les travaux de la campagne ne sont pas agréables en ce moment, lorsqu'ils peuvent s'effectuer.

Les fumures du vignoble commencent à prendre du retard. Les plantations aussi. Nous voyons bien circuler des racinés américains ; mais c'est un tort, par des températures de — 5°. Les bonnes plantations se font par des temps doux.

On devrait, par ces températures très basses, utiliser une partie de la main-d'œuvre qui ne peut pas être occupée ailleurs, à écorcer les ceps et brûler les débris ou les pulvériser, en même temps qu'on pulvérise les pieds de vignes, avec les pyralifuges (arsénites alcalins) qui tuent les chrysalides de l'Eudémis, de la Cochylis et autres. Ces pulvérisations ont l'avantage de lutter contre l'Esca qui cause la mortalité des souches l'été. Les pulvérisations et les badigeonnages au sulfate de fer ne peuvent que faire du bien : mais c'est coûteux pour les résultats obtenus, surtout si on peut employer la main-d'œuvre ailleurs.

Les labours se poursuivent avec activité, dans les terres où l'on peut entrer après le dégel.

Le premier labour d'hiver doit être assez profond, ainsi que celui qui est destiné à enfouir les fumiers et engrais ; mais dans le courant de l'année, nous sommes de l'avis de M. le Professeur d'Agriculture, A. Dupuy qui a présenté à l'Office agricole de l'Aude, un rapport avec documentation expérimentale sur la culture superficielle et continue appliquée à la vigne, dans l'arrondissement de Narbonne.

Voici le préambule de ce rapport : « Certains viticulteurs ont jugé que la méthode de culture générale usitée est onéreuse et défectueuse ; que la charrue n'est pas l'instrument convenable, que les labours profonds ne sont pas indispensables, que l'on peut, avec moins de dépenses, obtenir de meilleurs résultats en cultivant superficiellement, à la condition de suppléer, par la fréquence, à la profondeur des façons aratoires

« Un mouvement s'est ainsi dessiné en faveur de la culture superficielle et continue. Des viticulteurs, après une expérience de plusieurs années, ont définitivement renoncé à la charrue. Et leur nouvelle technique se trouve précisément justifiée par les résultats qu'ils obtiennent. »

Ces résultats expérimentaux constatés dans plusieurs domaines viticoles de l'Aude sont détaillés et précis dans le long rapport de M. Dupuy. Nous en ferons connaître quelques-uns dans notre prochaine chronique, estimant que cette question est très intéressante pour les viticulteurs.

Les propriétés plantées en vignes continuent à être recherchées dans notre région. Certaines, du côté de Pézenas (Hérault) et dans l'Aude du côté de Coursan se sont vendues à raison de 40 francs le pied de vigne. C'est-à-dire 150 à 160.000 francs l'hectare. On nous signale même une pièce de terre d'un hectare environ, plantée en vignes jeunes de plein rapport vendue la semaine dernière 200.000 francs. Nous trouvons que les acheteurs ont du courage et de l'argent.

Nos marchés vinicoles sont fréquentés par les propriétaires récoltants ; mais les affaires restent très calmes, parce qu'il y a très peu d'acheteurs.

La propriété continue à résister aux offres faites par le commerce de l'extérieur. Ce qui est un peu troublant, ce sont des reventes qui se sont

faites ces jours derniers sans bénéfice. Pourtant en Algérie surtout, la distillerie qui est la soupape de sûreté continue à acheter les vins à raison de 12 fr. 50 le degré. — E. F.

Renseignements sur les importations de vins. — M. Emile Gellée, député, a demandé à M. le Ministre du Commerce divers renseignements sur les importations de vins ; nous communiquons à nos lecteurs, à toutes fins utiles, la réponse qui lui a été faite par le service compétent.

Il n'existe pas de prohibition d'entrée sur les vins ordinaires (c'est-à-dire autres que les vins de liqueur qui ne paraissent pas visés par la question) sauf en ce qui concerne les vins piqués, tournés, croupis, aigris ou avariés, impropres à la consommation et les vins de raisins secs. Dès lors, les vins ordinaires peuvent être importés de tous pays sans autorisation spéciale et sans limitation de quantité, sous réserve du payement des droits de douane.

Voici quelques renseignements statistiques, à ce sujet, extraits des ouvrages publiés par l'administration des douanes :

Vins ordinaires en futailles	Importation (en hectolitres)	
—	1927	1926
	—	—
Espagne	2.718.583	651.154
Italie	76.645	19.141
Grèce	329.217	387.718
Algérie	6.998.361	8.769.022
Tunisie	295.824	622.424
Autres pays	23.091	6.911
	10.441.721	10.456.370
En bouteilles	7.397	10.795

	Exportations (en hectolitres)	
1° Vins en futailles	1927	1926
—	—	—
Vins de la Gironde :		
Grande-Bretagne	62.519	56.655
Pays Bas	37.678	35.841
Union belgo-luxembourgeoise	78.719	137.856
Allemagne	76.316	33.601
Afrique occidentale française	24.263	41.505
Japon	8.426	12.010
Danemark	8.426	14.341
Indo-Chine	19.237	26.765
Pologne	11.756	10.222
Madagascar	15.899	17.892
Autres pays	87.946	113.914
	431.080	500.602
	1927	1926
Vins d'ailleurs :	—	—
Grande-Bretagne	23.206	33.195
Union belgo-luxembourgeoise	65.127	145.740
Suisse	143.346	340.740
Allemagne	121.592	139.727
Indo-Chine	37.939	57.710
Madagascar	12.314	17.736
Réunion	10.492	23.974
Autres pays	77.385	144.293
	491.406	896.898

2° Vins en bouteilles	Exportations (en hectolitres) 1927	1926
Vins de la Gironde :		
Grande-Bretagne	6.195	7.153
Pays-Bas	3.466	8.272
Union belgo-luxembourgeoise	2.198	3.705
Suède	4.582	2.146
Allemagne	883	1.034
Japon	934	1.382
Indo-Chine	975	2.281
Autres pays	24.339	30.806
	47.572	56.779
Vins d'ailleurs :		
Grande-Bretagne	4.456	7.391
Union belgo-luxembourgeoise	4.292	6.836
Algérie	2.135	2.125
Suisse	1.912	3.327
Allemagne	5.333	2.261
Indo-Chine	1.697	2.928
Autres pays	17.937	22.826
	37.762	47.694

M. D.

Une production record ! — C'est la production mensuelle, pour novembre 1928, des alcools libres. D'après le *Journal officiel* du 1er janvier 1929, elle a atteint en effet 191.315 hectolitres (chiffre inégalé au cours des précédentes campagnes), dépassant ainsi la production d'octobre (186.811 hect.).

L'alcool provenant de la distillation des pommes et des poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et poirés apporte à cette production un contingent de 113.468 hect. contre 84.371 hect. en novembre 1927 et 52.629 hect en novembre 1926. La plus forte production mensuelle d'alcool de pommes au cours des trois précédentes campagnes a été celle de décembre 1927 avec 103.425 hectolitres.

Comme on peut le supposer, cette production considérable n'a pas été sans conséquences : le stock effectif qui à la fin du mois d'octobre était tombé à 978.551 hect. (non compris le stock effectif chez les bouilleurs de cru : 250.240 hectolitres), est remonté fin novembre 1928 à 1.054.750 hect. (non compris le stock chez les bouilleurs de cru : 208.721 hect.). C'est là une indication qu'il n'y a pas lieu de négliger, mais qui doit être ramenée à ses justes proportions. Il suffit pour cela de rappeler que ce stock de 1.054.750 hect. est sensiblement de la même importance que ceux de fin août (1.056.470 hect.) ou de fin septembre derniers (1.046.103) et que, d'autre part, il est très inférieur aux stocks enregistrés les années précédentes à la même époque.

Stock fin novembre 1928	1.054.750	hectolitres
— 1927	1.148.144	—
— 1926	1.266.492	—

Malgré les productions record d'octobre et de novembre, la situation du marché des alcools reste donc saine. Cela s'explique par l'importance de la consommation qui, malgré des prix relativement élevés, s'est maintenue active. Aussi la Bourse de Commerce de Paris, qui avait fait ressortir un léger fléchissement des cours, dû apparemment à des échéances nécessaires de fin décembre, accuse le 2 janvier un redressement que lui traçait le marché méridional. Voici d'ailleurs l'appréciation du Courrier des alcools publié par la

Fédération Méridionale des Distilleries Coopératives (N° 10-11 du 31 décembre 1928) :

« Le Syndicat des Distillateurs et rectificateurs a coté, à Béziers, le 21 décembre : disponible, 95-96°, 1.525 à 1.550 ; extra-neutre, 96 à 97°, 1.565 à 1.610. Sur les trois premiers mois, 1.550 à 1.590 ; extra-neutre, 1.615 à 1.628.

« Cette cote est en légère hausse sur la précédente. Elle a été maintenue intégralement le 28 décembre, suivie de cette observation : matière première inexistante.

« Nous avons écrit que nos coopératives n'avaient plus grand chose à la vente. Nos acheteurs habituels de la région l'avouent. Ils cherchent partout des vins pour pouvoir alimenter leur chaudière. »

Or, nous savons que cette année, en raison de la qualité de la récolte et des dispositions limitées, la distillation ne doit pas trop compter sur les vins.

Ajoutons pour terminer que les producteurs de cidres et d'eaux-de-vie de cidre qui disposent de quantités à vendre, soit actuellement, soit sur les mois à venir, sont très vivement engagés à entrer en relations avec la Coopérative Générale des Producteurs de Fruits à Cidre et Dérivés, 1, rue de la Réale, Paris (1er).

(D'après la Confédération générale des producteurs de fruits à cidre.)

Danemark. Appellation d'origine des vins. — On mande du Danemark que des démarches seraient faites auprès du Gouvernement danois pour obtenir, de sa part, à l'égard de la protection des appellations d'origine, en exceptant toutefois les produits laitiers, les termes de notre arrangement avec la Suisse et la répétition des engagements pris par la Norvège, par l'Allemagne et par l'Autriche. Nous ne réclamons donc pas du Danemark un avantage isolé.

Nous réclamons, en outre, la modification de l'ordonnance du Ministre de la Justice de 1913. Celle-ci autorise illogiquement le mouillage du vin alors que le ministre des Finances danois vient de prendre une ordonnance pour faire signaler par des banderoles les vins qui ont été l'objet d'un coupage en Danemark. Logiquement, il conviendrait d'instituer une banderolle pour indiquer les vins coupés avec de l'eau, ce qui, en fait, en rendrait la vente impossible. C'est donc bien l'autorisation de mouillage qui doit être supprimée. Toute la presse danoise est du reste favorable à cette mesure et nous pouvons espérer par là une solution de la question favorable à notre requête. — M. D.

Bibliographie

Comment souscrire sa déclaration d'impôt général sur le revenu de 1929, par André Sauzède, ancien contrôleur des Contributions directes. — 1 brochure 4 fr., franco 4 fr. 40. — Librairie de l'Office Technique Agraire et Commercial, 5, avenue de Verdun, à Issy (Seine). Chèques postaux Paris 636-77.

La déclaration d'impôt général sur le revenu est annuellement pour les contribuables une source de perplexités et d'anxiétés, auxquelles s'ajoute la crainte de se mettre involontairement en fraude. La publication d'un guide clair ne peut qu'être la bienvenue à cette époque de l'année où doivent être souscrites les déclarations. L'ouvrage précedent mentionne, pour chacune des parties de la déclaration, les détails qui s'y rapportent en tenant compte des textes, des décisions de jurisprudence et des décisions administratives de manière à permettre à chacun de souscrire avec certitude une déclaration qui ne lèse pas ses droits, mais qui le garantisse contre l'Administration. L'examen des divers revenus comporte une étude complète de la définition et du calcul de ces revenus qui ne rendent pas l'ouvrage inutile pour les impôts cédulaires ; tous : commerçants, agriculteurs, salariés, y trouveront des indications utiles pour la taxation de leurs revenus professionnels. Enfin, cet ouvrage tient compte de la dernière loi de finances et le fait qu'il est entièrement à jour n'est pas sans ajouter à son utilité en raison de la variation continuelle des lois fiscales.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 290 à 320 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 310 à 330 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 730 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 730 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à 625 francs. Vins blancs de Blois, 560 à 600 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.200 à 1.300 fr. ; Noahs, de 400 à 450 fr. Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 550 fr. ; supérieurs 600 à 700 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 13 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Vins rosés et blancs, de 14 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (4 février 1929). — Cote officielle :* Affaires toujours rares, quelques lots de 8° se sont vendus de 130 à 135 fr. Vins rouges de 8 à 10°, de » à » Costières, de 10 à 12°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs 10 à 11°, » à » fr. Rosé, Paillet 8 à 10°, de » à » fr. Trois-six de vin 86°, de 1.250 fr. à 1.260 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 715 à 725 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » le degré.

Montpellier (29 janvier 1929). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°5, de 140 fr. à 170 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (1er février). — Récolte 1928 : Petits degrés, de » fr. » à » fr. » le degré. Couleur moyenne, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins supérieurs, de » fr. » à » fr. ». Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. à » fr. le degré, pas d'affaires. Bourrets et Picpouls, de 10 à 12°, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.225 à 1.250 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 900 fr. : trois-six de marc 86°, 1.200 à 1,210 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 725 à 730 fr. Fine Béziers 52°, 1.020 à 1.050 fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 février 1929.

Vins rouges, pas d'affaires dans le Minervois.

Carcassonne (2 février). — Récolte 1928, 8° à 9°, de 140 à 165 francs ; 9 à 10°, de 150 fr. à 165 fr. ; de 10 à 12°, de 160 à 200 fr. l'hectolitre.

Perpignan (2 février 1929). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11° 1/2, de 134 fr. » à 185 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 350 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 350 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 420 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 720 fr. Haut-Rhin, 560 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 240 à 250 francs. Haut-Rhin, » à » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 149 fr. » à 157 fr. » ; orges, 130 fr. 00 à 140 fr., escourgeons, 123 fr. à 127 fr. 00 ; maïs, 124 fr. 50 à 146 fr. ; seigle, 115 à 132 fr. ; sarrasin, 150 fr. à 160 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 120 fr. à 134 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 152 fr. 04. — Buenos-Ayres, 105 fr. 32. — Chicago, 120 fr. 40. — Sons, 82 fr. à 120 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 180 à 240 fr. — Hollande, de 90 à 160 fr ; jaune commune, de 68 à 72 fr. ; Saucisse rouge, de 80 à 95 fr. ; St-Malo, 75 à 85 fr. ; Rosa, 115 à 125 fr. ; Blanches communes, » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 185 francs ; paille d'avoine, de 150 à 185 fr. paille de seigle, 150 à 185 fr. ; luzerne, 365 à 395 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 161 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 136 fr. 00 (Marseille) ; sésame jaune, 137 fr. 50 ; de coprah, 131 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 12 fr. 50 à 12 fr. 60 l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 223 fr. 00 à fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 14 fr. 80. — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr. 00. — Moutons, 8 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 50 à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 127 fr. 00 à 131 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 213 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 126 fr. 00 à 128 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 121 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 351 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 29 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, 98 à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé pur**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kilos. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 800 à 2.000 francs. — Poires communes, de 120 à 200 francs. — Pommes choix, de 500 à 1.400 fr. — Pommes communes, 200 à 400 fr. les 100 kg. — Bananes, de 500 à 600 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, 80 à 150 fr — Noix, 500 à 900 francs. — Oranges d'Espagne, 240 à 300 fr. — Choux-fleurs Midi, 200 à 900 fr. le 100. — Tomates Algérie, de 400 à 500 fr. — Citrons d'Italie, 25 à 40 fr. le 100. — Endives, 250 à 450 fr. — Epinards, 300 à 450 fr les 100 kilos. — Artichauts d'Algérie, de 200 à 350 fr. — Poireaux, 150 à 300 fr. les 100 bottes. — Oignons, 120 à 300 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 27 janvier au samedi 2 février 1929

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	2 »	— 7 »	2. 5	0.1	....27....	4 »	0 »	2 »	»
Lundi.....	1 »	— 3 »	— 1 »	0.1	....28....	3 »	— 6 »	— 1. 5	»
Mardi.....	2 »	— 1 »	0. 5	»	....29....	3 »	— 1 »	1 »	»
Mercredi..	1 »	1 »	1 »	1	....30....	9 »	1 »	5 »	»
Jeudi.....	6 »	2 »	4 »	0.1	....31....	15 »	1 »	8 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Samedi....	7 »	3 »	5 »	0.1	.... 2....	12 »	6 »	9 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	— 2 »	— 7 »	— 4. 5	1	....27....	» »	— 5 »	» »	»
Lundi.....	— 2 »	— 7 »	— 4. 5	»	....28....	4 »	— 4 »	0 »	»
Mardi.....	— 1 »	—14 »	— 7. 5	»	....29....	5 »	— 2 »	1. 5	»
Mercredi..	— 5 »	—10 »	— 7. 5	»	....30....	7 »	— 2 »	2. 5	1.6
Jeudi.....	— 3 »	— 7 »	— 5 »	»	....31....	13 »	— 1 »	6 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Samedi....	— 3 »	—15 »	— 9 »	»	.... 2....	8 »	0 »	4 »	0.2
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	0 »	— 4 »	— 2 »	0.5	....27....	4 »	— 6 »	— 1 »	»
Lundi.....	0 »	— 6 »	— 3 »	»	....28....	2 »	— 8 »	— 3 »	»
Mardi.....	3 »	1 »	2 »	»	....29....	3 »	0 »	1. 5	»
Mercredi..	7 »	— 1 »	3 »	»	....30....	13 »	1 »	7 »	»
Jeudi.....	7 »	— 1 »	3 »	»	....31....	16 »	1 »	8 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Samedi....	8 »	3 »	5. 5	1	.... 2....	16 »	4 »	10 »	0,2
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	2 »	— 1 »	0. 5	»	....27....	» »	— 3 »	» »	»
Lundi.....	3 »	— 2 »	0. 5	»	....28....	3 »	— 1 »	1 »	»
Mardi.....	5 »	— 6 »	— 0. 5	»	.... 29....	5 »	3 »	4 »	10
Mercredi..	10 »	— 1 »	4. 5	»	....30....	10 »	» »	» »	»
Jeudi.....	12 »	— 2 »	5 »	»	....31....	16 »	5 »	10. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Samedi....	9 »	4 »	6. 5	»	.... 2....	1 »	7 »	10 »	8

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.